NL

|BS| BLACK SMOKE
BBQ BAR ROOFTOP

BS FOODBAR MENU

Na een roadtrip van 4.500 miles en 40 BBQ joints bezocht te hebben in de States wisten we het zeker: this is it! De geuren, smaken en beleving die we troffen in de authentieke restaurants van de Amerikaanse BBQ belt moesten we mee terug nemen. Black Smoke is het vervolg op dit avontuur. De ontdekte Amerikaanse BBQ-tradities mixen we in het Black Smoke restaurant met lokale culinaire invloeden voor een rock-your-socks-off BBQ-ervaring. Onze pitmasters temmen de vurige vlammen in hun hell's kitchen. Hier bereiden ze yankee-style 'low & slow' BBQ-gerechten op houtgestookte smokers en 'hot & fast' grill classics op de unieke Argentijnse parrilla grill. Het resultaat: mouthwatering good! Enough with the BS, just come and enjoy yourself!

CHEFS FAVORITE DISHES

DUCK CONFIT RAVIOLI **€ 15,00**

Ravioli met in gerookt ganzenvet gekonfijte eendenbout, duxelle van boschampignons, afgewerkt met een rode wijnsaus met merg.

THE TRIPLE SAUSAGE FEAST (2 PERSONEN) **€ 35,00**

Het grote |BS| worstenfeest.
Een combo van 3 worsten.
Onze "no bullsh#t" beer sausage, gecombineerd met de brisketworst en de nieuwste telg: de grilled merguez.
Ze kwamen er door onze smakelijke samenwerking met The Butcher's Store.
Geserveerd met wedges voor twee personen en een portie BBQ baked beans.

HEART STOPPER **€ 9,00**

Eclair gevuld met Jack Daniel's crème suisse dipped in dulche de leche espresso glaze en pecannoten-baconcrumble.

Heeft u bepaalde allergieën of dieetwensen waar we rekening mee dienen te houden?
Vraag uw kelner naar de allergenenkaart.
In geval van hoge glutenintolerantie gelieve dit te melden aan ons personeel.
Vanaf 8 personen vragen we u vriendelijk de keuze te beperken tot 4 verschillende gerechten per gang.

SLOW OR FAST?

LOW AND SLOW BBQ

Now we are talking, BBQ magic is here!
Low and slow BBQ is het domein van speciale specerijenmixes, diverse houtsoorten, grote stukken vlees en een beest van een op hout gestookte smoker uit Amerika. 'Low and slow' gerechten zijn bereid bij lage temperaturen en met lange garingstijden tot maar liefst 16 uur.
Het resultaat is een ongekende smokey & juicy BBQ flavour. Makes you hungry? Let dan op voor de beruchte #soldout.
Door onze lange garingstijd en beperkte smoker capaciteit zijn de gerechten niet eindeloos voorradig.

FROM THE WOODFIRED PARRILLA GRILL

Midden in de hell's kitchen spuwt de custom built parrilla grill haar ontembare vlammenzee. Dit is waar de Black Smoke pitmasters werken met de hot & fast technieken: loeiheet grillen, schroeien en braden van de beste steaks, chops, vis en groenten. De door hout en houtskool gevoede vlammen zorgen voor een onvervalste grillsmaak waar je niet genoeg van kan krijgen.
Hell never tasted this good before!

Enjoy!

Vadim Vesters, Matthias Jacobs,
Jord Althuizen en Kasper Stuart.

CULINARY FRIENDS

De line-up van ambachtslieden die wij tot onze buren mogen rekenen zijn top-notch! Hun culinaire invloeden doorspekken onze gerechten, hun drinks vloeien ook veelvuldig. Uiteraard stromen de bieren van Stadsbrouwerij De Koninck welig in de bar en doorheen onze gerechten gebruiken we vlees uit de premium selectie van Luc De Laet zijn The Butcher's Store, affineren wij samen met Van Tricht bijzondere smokey kazen, laten we ons verleiden door de chocolade van Jitsk en bieden we bijzonder beer-infused desembrood van The Bakery aan. Goed eten verdient goed materiaal, daarom snijden we de steaks met de messen van Zwilling en werken we vol trots met de gietijzeren creaties van Staub en de pannen van Demeyere. #spon

FIRESTARTERS

KOUD GEROOKTE OESTER EN GEGRILDE COQUILLES € 18,50

Mooie Zeeuwse bereiding van koud gerookte platte Zeeuwse oester, gegrilde USA coquilles, gebrande schorseneer, chips van schorseneer en een beurre blanc van dashi en ponzu.

BEER TIP: Vedett IPA 5,5% (33 cl) € 4,00

MEDITERRAANSE FALAFEL (V) € 11,00

Falafel van doperwt en tuinbonen.
Met harissamayonaise, rode biet hummus, wortelhummus en een zeste van citroen.

WINETIP: Touraine Sauvignon Glass € 6,00
"Les Parcelles" Paul Buisse Carafe (50 cl) € 22,00
Sauvignon Blanc, Touraine, France Bottle € 29,00

DUCK CONFIT RAVIOLI € 15,00

Ravioli met in gerookt ganzenvet gekonfijte eendenbout, duxelle van boschampignons, afgewerkt met een rode wijnsaus met merg.

(V) VEGETARISCH

OVERLOADED NACHO SHARING PLATTER FOR TWO € 19,00

Warme tortillachips overladen met BBQ madness bestaande uit pulled beef, brisket en slow smoked pork drenched in warme cheddarsaus met salsa fresca, jalapeños, avocado, koriander en zure room.
Great to share!
If you wanna go all the way over the Mexican wall, you can top up your nacho's till you go "loco cabrón":

- extra melted cheese	*€ 2,50*
- extra guacamole	*€ 3,50*
- extra jalapeño poppers	*€ 4,00*
- extra beer sausage slices	*€ 4,50*
- Let's go nuts, I want it all	*€ 12,50*
BEER TIP: Wild Jo 5,8% (33 cl)	*€ 4,00*

FROM THE WOOD FIRED PARRILLA GRILL

Hell never tasted this good before.
Al deze gerechten zijn uit te breiden met onze selectie side dishes.

SCHOTSE BLACK ANGUS BAVETTE STEAK (250 G) € 21,00

Het Schotse Angusrund staat bekend om zijn sappig en smaakvol vlees.
Kruidig bereid op de parrilla grill en geserveerd met saus naar keuze: gerookte chipotle béarnaise, harissaboter, pepersaus of chimichurri.

PORK BELLY BULGOGI € 22,00

Gerookte, op de parrilla gegrilde Duke of Berkshire pork belly, glazed met Koreaanse bulgogi saus en geserveerd met gekonfijte wortel en caesar crumble.

BEER TIP: Liefmans Goudenband 8% (33 cl) € 4,50

GRILLED HAKE € 25,00

Gegrilde heekfilet geserveerd met gebrande en rauw witloof, gepofte Franse lookcrème, huisgerookte gepekelde wilde Franse paling met een sausje op basis van Tripel d' Anvers.

WHERE'S THE BEEF? (V) **€ 21,00**
Een millefeuille van Parijse champignons, ingelegde rode biet en gegrilde butternut pompoen, espuma van aardappel, geroosterde groenten olie en een gerookte eidooier.

(V) VEGETARISCH

LOW AND SLOW BBQ SPECIALITY PLATTERS

Onderstaande gerechten worden standaard geserveerd met coleslaw & pickled veggies en zijn uit te breiden met onze selectie side dishes.

SMOKED BONE IN CHICKEN THIGHS **€ 12,50**
Met Black Smoke's 'Chicken Tickler' gerubde maïskippenbillen (2st) bereid in de Yankee smoker voor een ongeëvenaarde smaak.

STYLISH RIBS **€ 21,00**
Full rack of ribs (700 gr) uit de Yankee smoker geserveerd met een jacket potato.
Choose your style:
- Jack's Honey ribs:
Decadente rack of ribs slathered in Jack Daniel's honey BBQ-saus, rijkelijk bestrooid met uien-, bacon- en notencrumble.
- Kansas City wet style: slathered in "Bolleke" bier infused BBQ-saus.
BEER TIP: Duvel 8,5% (33 cl) *€ 4,50*

THE TRIPLE SAUSAGE FEAST (2 PERSONEN) **€ 35,00**
Het grote |BS| worstenfeest.
Een combo van 3 worsten. Onze "no bullsh#t" beer sausage, gecombineerd met de brisketworst en de nieuwste telg: de grilled merguez.
Ze kwamen er door onze smakelijke samenwerking met The Butcher's Store.
Geserveerd met wedges voor twee personen en een portie BBQ baked beans.

'9 TO 1' TEXAS STYLE BRISKET **€ 25,00**
BBQ road trip inspired brisket (puntborst), het ultieme icoon van de Texaanse BBQ. Geserveerd volgens de legendarische pitmaster Louis Mueller's not so secret recipe met enkel zout en zwarte peper and a whole lot of smoke (250 gr).
BEER TIP: Tank 7 8,5% (25 cl) *€ 4,00*

COLD SIDES

USA COLESLAW **€ 2,50**
Wortel, witte kool, ajuin en walnotenvinaigrette.

HOT SIDES
BBQ BAKED BEANS *€ 3,50*
USA style bonenschotel met gerookt vlees. |BS| Classic! These are not your ordinary beans! Een yankee classic die we een rokerige make-over en een meaty uppercut hebben gegeven. De must have side dish voor de low & slow connaisseur.

SMOKED AUBERGINE *€ 4,00*
Smoked aubergine glazed met miso, gebrande sesam en gebakken uitjes.

GRILLED CORN ON THE COB **€ 4,00**
Met een aardappelespuma, smoked paprika en een tomaten crumble.

CRISPY POTATO WEDGES **€ 3,50**
Met Chipotle ranch dressing.

KOREAN CARROTS **€ 3,50**
Korean BBQ-style jonge wortelen, lente ui en caesar flavored crumble.

BURNED SALSIFY **€ 4,00**
Gebrande schorseneren met een beurre monté op basis van saffraan afgewerkt met ingelegde sjalot.

BLOODY HACHIS **€ 4,00**
Aardappelpuree met gerookte Antwerpse bloedworst en zwarte oude pecorino.

COTE A L'OS SELECTION

Gegrild op de parrilla en geserveerd met 2 sauzen naar keuze:
gerookte chipotle béarnaise, pepersaus, harissaboter of chimichurri.
WINETIP: Woodfired DeBortoli Shiraz, Heathcote, Australia *Bottle € 39,00*

IERSE PRIME CARVERY RIB (1KG) € 70,00

Uit de premium selectie van slagerij Carmans. Origine: Ierland.

Irish Prime is rundvlees dat geboren, getogen en geslacht is op Ierse bodem. Grootgebracht op mals, sappig gras en wilde klaver.
Dat zorgt voor die uitmuntende,
licht kruidige smaak en lekker mals vlees.

HOLLSTEIN (1KG) € 80,00

Uit de premium Luc De Laets The Butcher's Store selectie. Origine: Duitsland.

Gekend om zijn zwart-witte kleurpatroon en uitstekende melkproductie.
Het vlees heeft een grove; maar toch zeer malse structuur, is zwaar met vet dooraderd en heeft een smaak die richting melk en boter gaat.

RUBIA GALLEGA (1KG) € 95,00

Uit de premium Luc De Laets The Butcher's Store selectie. Origine: Spanje

Het Baskische rundsvlees Rubia Gallega wint langzaam maar zeker aan bekendheid in de lage landen. Deze Spaanse producten hebben namelijk een spectaculaire smaak en zijn bovendien ook nog eens gezond.
De runderen van het Rubia Gallega-ras kenmerken zich door de hoge mate van intramusculaire vetten. Door de leefwijze heeft het vlees een kruidige en ietwat zilte smaak wat de grootste Spaanse sterrenchefs ten zeerste weten te appreciëren.

BUTCHER'S SELECTION € 110,00

Uit de premium Luc de Laets The Butcher's Store selectie.

Dit is een strenge selectie van de meesterslager Luc De Laet.
Hij maakt zijn selectie uit enkel vrouwelijke runderen die maximum 2 keer hebben gekalft en uit dubbeldoel koeien.
Dit is uitzonderlijk vlekvee dat geselecteerd wordt op basis van marmering en vetgehalte.
Een uitzonderlijke beleving.

BS

Boomgaardstraat 1
2018 Antwerpen.
www.blacksmoke.be
blacksmokeantwerpen
smoke@blacksmoke.be

DENHAM

All our staff is dressed by Jason Denham. Our goal is similar: Worship Tradition, Destroy Convention
#denhamthejeanmaker